CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
VENETO

24 novembre 2014

COMUNICATO STAMPA

13 dicembre: scatta l'obbligo di comunicare la presenza di allergeni nei cibi
La misura riguarda pizzerie, ristoranti, gastronomie, pasticcerie, panifici e altro ancora

CONFCOMMERCIO VENETO AL GOVERNO: "IN MOLTI ALTRI PAESI UE SI PUÒ FARE ANCHE A VOCE, PERCHÉ DA NOI NO? IL GOVERNO SI ATTIVI CON BRUXELLES"

CONFCOMMERCIO VENETO E FIPE REGIONALE SUL PIEDE DI GUERRA
CONTRO LA NORMATIVA EUROPEA SUGLI ALLERGENI CHE DAL 13 DICEMBRE
IMPONE REGOLE "IMPOSSIBILI" SU MENU E CIBI DA ASPORTO

Alimentazione e allergeni: dal 13 dicembre tutto, ma proprio tutto, dovrà essere etichettato. Dovranno farlo non solo le aziende che producono e imballano, ma anche quelle che cucinano e somministrano: mense, bar, ristoranti, pizzerie, agriturismi, ospedali, treni, aerei, navi, pasticcerie, panifici dovranno adeguarsi alla normativa europea che entrerà in vigore contemporaneamente in tutti i Paesi dell'Unione e specificare per iscritto la presenza di ingredienti allergeni.

Confcommercio Veneto ha sollecitato la Presidenza del Consiglio e i ministeri dello Sviluppo Economico e della Salute a predisporre urgentemente un decreto, che introduca l'alternativa dell'informazione verbale a quella scritta negli alimenti non pre-imballati, comunicandola alla Commissione Europea, e lanciato l'hashtag #staiserenoallergene. "Su questo fronte - dichiara il presidente di Confcommercio Veneto Massimo Zanon - abbiamo anche raccolto la condivisione delle più importanti associazioni dei consumatori". Confcommercio Veneto chiede inoltre, nell'attesa dell'autorizzazione della Commissione, una moratoria sui controlli ufficiali.

La Confederazione regionale ha anche chiesto al Presidente Zaia di sostenerla in questa battaglia di tutela delle tradizioni alimentari ed enogastronomiche, anche in vista di EXPO 2015 che si terrà oltre che a Milano anche a Venezia e di aiutarla a sviluppare e diffondere contenuti formativi agli operatori alimentari del Veneto, oggi possibili grazie a procedure di e-learning.

Nel frattempo, ha invitato gli associati a scegliere già dal 13 dicembre tra le due opzioni (informazione scritta od orale). Se l'obbligo dovesse rimanere esclusivamente in forma scritta, i ristoratori del Veneto promettono battaglia. Infatti, mentre per le aziende di produzione e imballaggio la cosa risulta relativamente semplice (una volta predisposte le etichette il lavoro è praticamente fatto), per i ristoranti, le pasticcerie, i panifici e le gastronomie la 'missione scritta' si annuncia impossibile.

Il nodo della questione è il fatto che in Paesi UE, come la Grecia, l'Olanda, il Belgio, La Croazia, ma anche Francia, Germania , Gran Bretagna e molti altri, la presenza di allergeni si potrà comunicare anche a voce, in Italia no. Allo stato attuale, chi somministra cibi e bevande dovrà ripercorrere una a una le ricette dei cibi a disposizione per la clientela del locale, verificare se gli ingredienti impiegati rientrano nell'elenco UE degli allergeni, quindi evidenziarli piatto per piatto, prodotto per prodotto.

"I menu variano continuamente, i catering e i buffet hanno centinaia di prodotti diversi composti di materie prime che a loro volta variano a seconda delle forniture - spiega Erminio Alajmo, presidente regionale Fipe Confcommercio - E noi dovremmo scrivere e aggiornare anche più volte al giorno le etichette specificando gli allergeni uno a uno? Non è una questione di cattiva volontà né di difficoltà, ma di reale impossibilità di farlo".

"Non discuto il principio, ma la norma così com'è stata recepita dal nostro Governo grida vendetta - dice il presidente di Confcommercio Veneto Massimo Zanon - Altri Paesi UE con una cultura gastronomica obiettivamente inferiore alla nostra avranno il 'vantaggio' dell'alternativa, mentre il nostro Governo ha rinunciato a cogliere questa possibilità. Preoccupa che per un obiettivo nobile la nostra ristorazione, come è risultato dalla 'sperimentazione' che abbiamo messo in atto per saggiare gli effetti della normativa, rischi di perdere le sue caratteristiche identitarie e la sua *reputation*, che è un formidabile attrattore anche per il turismo".

Nei mesi scorsi Confcommercio Veneto ha chiesto ad alcuni ristoratori di provare a mettere in pratica la normativa. I risultati? Esilaranti, se non ci fosse da preoccuparsi (vedi la nota in cartella stampa). "Alcuni ristoratori hanno ci hanno dichiarato (e twittato #staiserenoallergene) di pensare di eliminare gli ingredienti allergeni (ad esempio il sedano) - racconta Edi Sommariva, consigliere delegato di Confcommercio Veneto - altri ancora di sostituire progressivamente i prodotti del territorio con la quota di prodotti provenienti dall'industria alimentare (già etichettati). E' davvero questo che vogliamo? E pensare che questo nuovo obbligo rivoluzionario si avvia ad essere introdotto senza nemmeno una circolare interpretativa ed esplicativa da parte dei Ministeri. Non solo la politica ma anche la tecno-burocrazia italiane hanno fatto come "Ponzio Pilato".